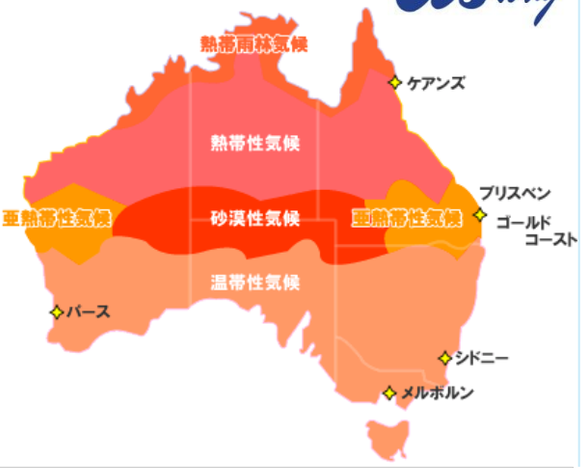
オーストラリア　インフォメーション1

オーストラリアはご存じの通り、日本から赤道を渡った南半球にある。
そのため、日本とは季節が逆になり、日本が夏の時は、オーストラリアは冬、
日本が冬の時には、オーストラリアは夏になる。

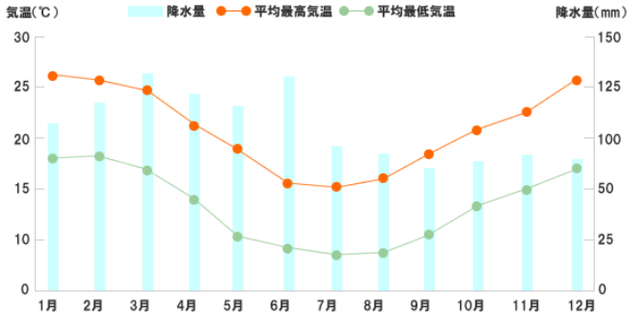
オーストラリアの国土は巨大だ。面積は、日本の約21倍、南北に約3700キロ、東西に4000キロに広がる。そのため、北部の熱帯雨林気候、中央部の砂漠性気候、南部の温帯性気候、その間の亜熱帯性気候などバラエティーに富んでいる。

全国的にみて、一番平均気温が高くなるのは1-2月、最も寒くなるのは6-7月だ。ただし、南北で気温が大きく違うので、事前に下記の都市別の気温をチェックした方が良い

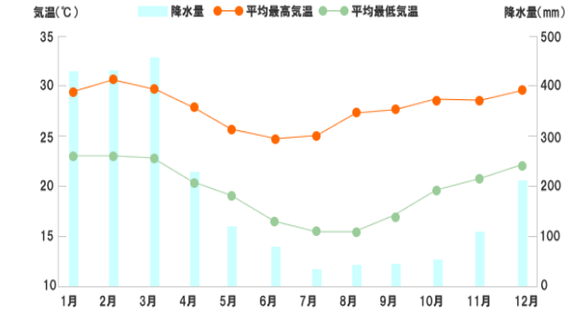


シドニーの気候について
シドニーは年間を通して過ごし易い気候に恵まれ、
真冬であっても10度を切る日は数えるほど。
真夏には日差しが強く、気温も30度以上に上がる日もあるが、
空気が乾燥していることもあり、日陰では涼しく感じるほど。
明確な雨季はないが、比較的2-6月の降雨量が多いが、
雨の日がずっと続くこともあまりない。
シドニーはこのように、気候的に大変恵まれており、
その中でもベストな旅行シーズンは、10-1月となる。

シドニーの年間天候グラフ

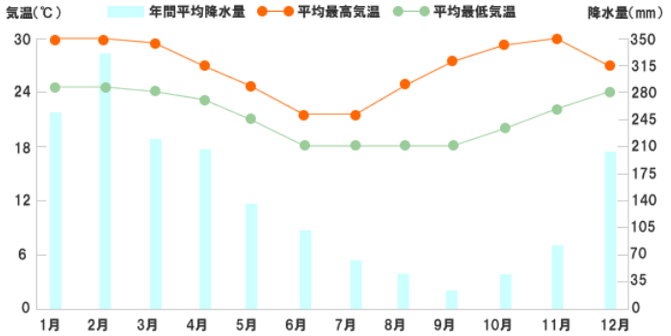


ゴールドコーストの年間天候グラフ



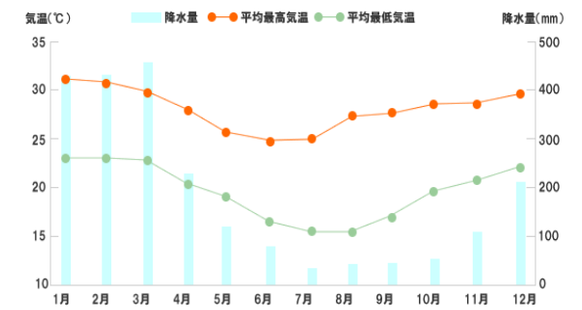
ゴールドコーストの気候について
ゴールドコーストは、ブリスベンと同様、亜熱帯性気候に属し、年間を通して温暖な気候に恵まれ、オーストラリアの中でも、もっともすごし易い街と言える。
ゴールドコーストというと、1年中泳げるようなイメージを一般的にもたれるが、実際には冬場は海で泳げないので注意。
ホテルのプールはたいてい、冬場には温水になっているので、若干寒くはあるが、泳ぐことができる。ただし、やはりゴールドコーストのイメージは、さんさんと降り注ぐ太陽、というイメージなので、
ベストシーズンは10-3月の夏場になる。

ハミルトン島の年間天候グラフ



ハミルトン島の気候について
ハミルトン島は、経緯がハワイ・タヒチと同じことから年間を通して温暖な気候に恵まれ、比較的1年中マリンスポーツが可能です。
6～8月以外はほぼ半そでOKな気候で、1
2～3月は雨季の時期に入ります。
海を目的でハミルトン島に訪れる場合は一番海が
澄む9～11月がベストシーズンです。

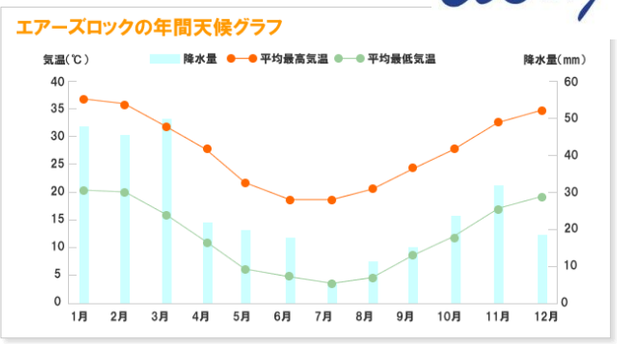
ケアンズの年間天候グラフ

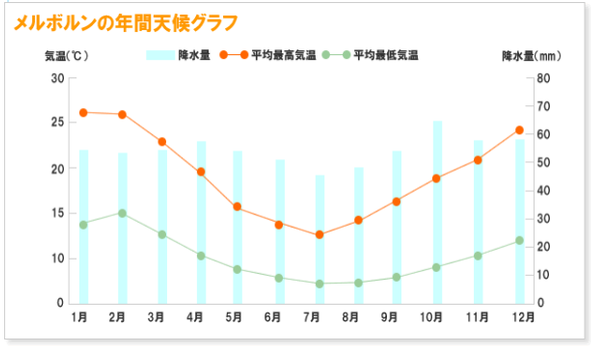


ケアンズの気候について
ケアンズは熱帯性気候と、熱帯雨林気候の間に位置し、1-3月くらいが雨季となる。ケアンズの冬、6-9月は一番雨が少ないが、熱帯性気候なので、海で泳げなくはないが、この時期は海に入ると寒さを感じるはず。
そのため、クルーズに参加した場合は、ウェットスーツなどを借りるのが一般的。
ベストシーズンは、気温も高くなり、雨量も少ない、
10-11月がケアンズのベストシーズンといえる。

オーストラリア　インフォメーション２

エアーズロックの気候について
エアーズロックは砂漠性気候となり、一日の最高気温と最低気温の差が大きい。
月別の雨量は若干ばらつきがあるように見えるが、これはグラフの単位が小さいため、実際には月ごとの大きな雨量の差はあまりない。
エアーズロックのベストシーズンは、7-11月になり、
この時期はエアーズロックのホテルもハイシーズン料金となる。
エアーズロックの夏場、12-2月は、気温が上昇しすぎて、
エアーズロックの登山口がクローズになる可能性が高い。





メルボルンは温帯性気候に属し、シドニーと同様、年間を通して雨季もなく、穏やかな気候となっており、大変すごしやすくなっている。
真夏でも30度を越えることはあまりなく、真冬であっても、最低気温が氷点下を割ることはない。ただ、メルボルンのメインアトラクション、
ペンギンパレード見学は、夜の海岸沿いということもあり
冬だとかなり寒くなるので、この時期、このツアーに参加する場合は、
十分な防寒対策が必要だ。

交通
オーストラリアは日本の国土の約21倍。南北に3700キロ、東西に4000キロの広大な土地を持つ。比較的旅行期間の短い旅行者には、国内線の航空機を利用した旅の方がお勧め。

オーストラリア電源プラグ・電圧
オーストラリアの電源プラグ形状は、Oタイプと呼ばれるタイプ。電圧は220-240Vと日本より高い。
携帯電話、デジタルカメラ、ビデオ、ノートブックPCは、普通240Vまで、充電器が対応しているものがほとんどだ。
取扱説明書、充電器に記載があるはずのなので、まず確認をしよう。240Vまで対応している場合は、「変換プラグ」のみ用意すれば良いが、対応していない場合は、「電圧変換器」を使用する必要がある。
変換プラグ、電圧変換器、ともにホテルであれば、貸し出しをしているところが多いが、その数は少なく、借りられないことは珍しいことではない。そのため、変換プラグは持参していくことをお勧めする。
日本→オーストラリアへの変換プラグは、現地オーストラリアでは手に入れるのは難しい。

通貨
オーストラリアの通貨は「オーストラリアドル」。英語では「AUSTRALIAN DOLLAR」（オーストラリアン・ダラー）、
日本では豪ドルとも呼ばれる。国外、オーストラリアドルと判然しない場合は、「A$」「AUD」などと一般的に表記されるが、オーストラリア国内では単に「$」で表示される。
補助通貨単位は「セント」で、1ドル=100セントになる。スーパーなどでは、「$1.98」というような、1セント単位で表示されているが、1セントコインが存在しないため、精算の時に5セント単位で端数処理されて支払うことになる。
紙幣は$100、$50、$20、$10、$5の5種類、世界でも珍しいプラスチック製で、破れたり、劣化しづらいのが特徴。
色別になっていて、間違いづらいので、旅行者にはありがたい。

時差　**（3つの時間）**
オーストラリアは日本の約21倍と広大な国土を持つため、オーストラリア国内で3つの時間帯に別れる。
東部標準時・・・NSW州、ACT州、QLD州、VIC州、TAS州
中部標準時・・・NT準州、SA州
西部標準時・・・WA州
日本との時差は東部標準時で+1時間、中部標準時で+30分、西部標準時で-1時間となっているが時期によりサマータイムを実施

服装
オーストラリアはカジュアルな国、高級レストランであっても「ジャケット＆タイ」というところはほとんどない。せいぜい「カジュアル・スマート」と呼ばれる、
襟付きシャツ・ジーンズ以外の長ズボン・スニーカー・サンダル以外の靴、程度の服装で十分。安めのレストランや中級レストランでは、カジュアルな服装でも問題ない。

チップ
基本的にはチップは不要だが、高級レストランでのランチ、ディナーを取った場合は、代金の10-15%程度を渡す人が多い。
カジュアルなレストラン、タクシーなどでは、1ドル未満の小銭を渡すくらい、チップを渡さなくてもまったく問題ない。ホテルのポーターへは渡す人と渡さない人どちらもいるが、渡すとしたら荷物1個$1-2程度が標準。ベッドメイキングのハウスキーパーは不要。

オーストラリア　インフォメーション３

治安

オーストラリアは比較的安全とは言えるが、それでも日本と比較すれば、明らかに犯罪発生率は、オーストラリアの方が高い。
刑法の違いなどで単純な比較はできないが、日本とオーストラリアの犯罪発生率を、目安として比較した場合、強盗は日本の16.5倍、侵入盗は6.8倍、性的犯罪は9.3倍にも達している。
殺人などの凶悪犯罪は、比較的欧米先進国の中では高くなく、日本の1.3倍だが、強盗、侵入盗、性的犯罪は、明らかに日本より高い確率で発生している。日本人旅行者が巻き込まれる犯罪は、比較的軽微な「スリ」「引ったくり」「詐欺」に合う場合が多く、殺人などの凶悪事件に巻き込まれるのは極稀といえる。
オーストラリアに限ったことではないが、観光客は常に一般住民よりスリ、引ったくりに狙われていることを認識する必要がある。
なぜなら、多額の現金を持ち歩いている可能性が高いため、そして言葉の壁から警察などに届けをしない可能性も高いため、この2点を指摘することができる。特に1番目の現金だが、オーストラリアに住んでいる人は、財布の中に100ドルも入っていない人が多い。必要な時にATMから降ろす、あるいは50ドルを超えるものを買うときはカードを使う、が徹底されているからだ。
一方、観光客、特に海外からの観光客は、その地の物価を把握していないため、多めに厳禁を持ちたがる、当地で使えるATMがない、習慣としてあまりカードを利用しない、などが予想され、現地住人より多額の現金を持っている確率が高くなる。
これらを踏まえた上で、必要な分だけの現金だけを持ち、パスポートなどはホテルのセーフティボックスへ預け、万が一被害にあった場合でも、そのダメージを最小限にとどめる努力が必要だ。
さくまで目安に過ぎないが、各都市でも比較的「治安が良くない地域」が存在する。
それらの地域に、できれば足を踏み入れない方が、旅行者にとって得策だ。

シドニー・・・レッドファーン、キングスクロス、カブラマタ、ダーリンハーストの裏通り
パース・・・夜間のパース駅周辺、ノースブリッジの裏通り
ブリスベン・・・フォーティチュードバリー、ウエストエンドのバンダリーストリートから外れた地区
ゴールドコースト・・・ラブラドール、ウェラン（サーファーズパラダイス・ペニンシュラDR以西）

料理

オーストラリアは移民による、比較的新しい国家。その為、正確に「オーストラリア料理」と呼べる、伝統的な料理は残念ながらない。最近は「モダンオーストラリア」と呼ばれる、料理の種類を名乗るレストランも多く出てきたが、これはイタリアン、フレンチなどの西洋料理に和食などのオリエンタル・テイストを混ぜた、フュージョン料理で、例えば「カリフォルニア料理」など、他の国にあるフュージョン料理とほぼ同じで、「オーストラリア名物料理」とは正しくは言えない。

ミートパイ　ミートパイは、元々はイギリス料理だが、オーストラリア人の間で大変人気のある食べ物だ。お昼などで食べるのは勿論、パブなどでビールとともに売られており、つまみ代わりに、ビールと一緒食べている人も多い。

フィッシュ・アンド・チップス　フィッシュ・アンド・チップスは、名前の通り「魚」と「チップス」。オーストラリア、イギリスでは、フレンチ・フライのことを「チップス」と呼ぶが、魚の揚げ物にチップスを添えただけのシンプルな料理。魚は通常白身魚を揚げたものだが、グリルにしたものもあり。好みによって、タルタルソースを付けて食べる。
ミートパイと同じく、イギリス発祥のものだが、オーストラリアでも広く食べられており、どちらかというと、ファースト・フード的なものだが、カジュアルなレストランなどでもメニューにある。

バーベキュー（BBQ）　オーストラリアで絶大な人気を誇るのが、このバーベキュー（BBQ）。オーストラリア人のパーティーというと、昼間に公園でBBQ、あるいはホームパーティでも、裏庭やベランダにBBQ用グリルがあってBBQ、という場合が多い。

マッドクラブ　日本名は「ノコギリガザミ」、ワタリガニの仲間になる。マッドクラブはオーストラリアの名物料理となっており、特にケアンズやゴールドコーストの熱帯、亜熱帯地域では人気。ゴールドコーストでは、このマッドクラブを捕りに行き、そのまま船上で茹で上げるツアーが人気となっており、是非参加してみたいツアーだ。

ロブスター　オーストラリアのロブスターは、アメリカのアメリカン・ロブスター、ヨーロッパのオマール海老と違い、日本の伊勢海老と同じく、大きなハサミがない種類になり、日本の伊勢海老の近似の種類となる。
そのため、オーストラリア産の伊勢海老の多くが日本へ輸出されている。一般的には、イセエビをグリルかボイルをして食べるが、日本食レストランなどでは「伊勢海老の刺し身」として出す店もあるが、国産の伊勢海老に比べて、伊勢海老特有の甘みに欠け、正直いまいちな感じがする。ただし、グリルやボイルで食べる分にはまったく問題なく、オーストラリアでイセエビを食べる際には、これらの調理方法をお勧めする。

オイスター　オーストラリアでディナーの前菜として人気が高いのが、このオイスター。「フレッシュオイスター」と呼ばれる生カキで食べるか、又はベーコンなどと一緒にオーブンで焼いて調理する。
オーストラリアでは、「シドニーロックオイスター」が一番有名で、このカキはシドニーを中心に、ビクトリア州からクイーンズランド州までの東海岸で主に養殖される。比較的小型で丸い形をしており、クリーミーな味がその特徴となっている。　もう一つは「パシフィックオイスター」と呼ばれる種類で、シドニーロックオイスターより水温の低い、タスマニアの海で養殖されている。細長い形をした中型のカキで、肉厚な中身と、軽い塩味のフレッシュな味が人気。
オーストラリアのカキは、日本のカキと比較して小ぶり、そしてカキ特有のにおい、味が薄いので、日本でカキは苦手、という人でも、食べやすいと評判だ。オーストラリア訪問の際には、是非食べていただきたい食べ物の一つ。
ちなみに、オーストラリアには、日本のような「食べないほうが良い月」というものはなく、1年中食べても問題ない。